DALYAN KÖFTE

İlknur Demircan

500 Gr. Kıyma
2 Adet Orta Boy Soğan
1/2 Su Bardağı Galeta Unu
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1/2 Demet Maydanoz
2 Adet Yumurta
1 Diş Sarımsak
Kimyon
Karabiber
Nane
2 Adet İç için; Patates
1 Su Bardağı Bezelye
2 Adet Havuç

Köftenin bütün malzemeleri (yumurta hariç) derin bir kapta yoğuralım ve mümkünse bir gece bekletelim. Ertesi gün içine bir adet yumurta kırarak tekrar yoğuralım. Geniş bir fırın tepsisinin içerisine streç film serip köfte harcını tepsiye dökelim ve tamamen tepsiyi kaplayacak şekilde elimizle bastırarak yayalım. Havucu (bütün olarak), bezelyeyi, patatesi (uzun uzun dilimlenmiş) ve yumurtaları haşlayalım. Haşladığımız sebzeleri ve yumurtayı dikdörtgen biçiminde yaydığımız kıymanın tam ortasına yerleştirelim. Streç filmin yardımıyla köftenin bir ucunu diğer ucuyla birleştirerek rulo haline getirelim. Birleşme yeri alta gelecek şekilde köfteyi ters çevirelim ve streç filmi çıkaralım. Üzerine, dağılmaması için yumurta akı sürelim. Tereyağını küçük parçalar haline köftenin üzerine serpiştirelim ve tepsiyi önceden ısıttığımız 180 derecelik fırına verelim. 20 dakikada bir saldığı suyunu bir kaşık yardımıyla üzerine gezdirerek kızarana ve artık su salmayana kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:82313 • adı:Dalyan Köfte • gönderen:fenomen • indirme tarihi:01.05.2024 - 12:45